

BUÑUELOS DE BERENJENA Y BACALAO

INGREDIENTES:

- 1 berenjena grande asada
- 1 calabacín asado
- 250 gr. de bacalao desalado
- 100 gr. miga de pan
- 3 huevos
- 100 gr. harina
- 1 sobre levadura royal
- Sal y pimienta molida
- Ajo, jengibre fresco, albahaca fresca.
- Aceite de oliva para freír



ELABORACIÓN:

Picamos en trocitos la berenjena, el calabacín, el bacalao sin piel ni espinas y la miga de pan.

Mezclamos todo, añadimos los huevos, movemos con espátula, y añadimos la harina y la levadura, el ajo, el jengibre y la albahaca picados muy finos, sazonamos al gusto.

Ponemos aceite suficiente para freír los buñuelos y cuando esté caliente, vamos vertiendo cucharadas de esta mezcla en la sartén que tendremos a fuego medio alto, pero no excesivo para que no queden crudos por dentro.

Aquí los he servido sobre una cama de rúcula, y acompañados con una mahonesa adicionada de alcaparras, pepinillos y anchoas servida en una canastilla de pasta brick.